

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 25.01.2022

Überbackener Grünkohl mit Kartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
 1 kg Grünkohl
 2 Karotten
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 etwas Salz
 150 g Speck, durchwachsen
 2 TL Mehl
 2 EL Senf, grob
 2 EL Balsamessig, hell
 200 g Sahne
 100 ml Milch, ca.
 etwas Pfeffer
 50 g Butter, weich
 1 EL Semmelbrösel, ca.
 50 g Parmesan, ca.



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, abbrausen und in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden.
2. Grünkohl putzen, die dicken Stiele entfernen. Grünkohlblätter mit Blatttrippen fein schneiden.
3. Karotten schälen, abbrausen und in feine (Julienne)streifen schneiden.
4. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
5. Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Minuten knapp gar kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.
6. Grünkohl in leicht gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten blanchieren. Nach 3 Minuten die Möhren zugeben und mit blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.
7. Speck würfeln und knusprig auslassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und goldgelb andünsten.
8. Mehl über die Speck-Zwiebelmischung streuen. Senf, Essig, Sahne und Milch unterrühren und etwas einköcheln lassen.
9. Grünkohl zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 2-3 Minuten schmoren.
10. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform fetten.
11. Grünkohl in die Form füllen. Kartoffeln darauf verteilen.
12. Butter, Semmelbrösel und Parmesan mischen und auf den Kartoffeln verteilen.
13. Grünkohl-Kartoffeln auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten goldbraun überbacken.
14. Überbackenen Grünkohl herausnehmen und servieren. Dazu passt z. B. grüner Salat aber auch deftiges wie Bratwurst oder Kasseler.